

**PERBEDAAN KUALITAS MACARON BERBAHAN DASAR
KACANG METE DAN KACANG ALMOND**

SKRIPSI



Oleh

AYU LAKSMITASARI

NO. MHS : 322200426

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

PERBEDAAN KUALITAS MACARON BERBAHAN DASAR

KACANG METE DAN KACANG ALMOND

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

AYU LAKSMITASARI

NO. MHS : 322200426

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
PERBEDAAN KUALITAS MACARON BERBAHAN DASAR
KACANG METE DAN KACANG ALMOND

SKRIPSI



Oleh :

AYU LAKSMITASARI

NO. MHS : 322200426

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM.

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M

Mengetahui

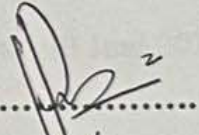
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M

BERITA ACARA UJIAN
PERBEDAAN KUALITAS MACARON BERBAHAN DASAR
KACANG METE DAN KACANG ALMOND
SKRIP[SI]

Oleh
AYU LAKSMITASARI
NO.MHS : 322200426
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : _____

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Drs. Santosa, M.M NIDN : 0519045901	 :
Penguji I	: Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M NIDN : 0518117401	 :
Penguji II	: Dra. Heni Susilawati, M.M. NIDN : 0505026202	 :

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno., M.M.
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya mengatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “PERBEDAAN KUALITAS MACARON BERBAHAN DASAR KACANG METE DAN KACANG ALMOND” disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang telah diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 30 Juni 2021

Ayu Laksmitasari

MOTTO

“You can’t always be strong, but you can always be brave”

(Buddha)

“If you’re depressed, you are living in the past. If you’re anxious, you are living in the future. If you’re at peace, you are living in the present.”

(Lao Tzu)

“The eye never forgets what the heart has seen”

(African Proverb)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerandahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah S.W.T, karya kecil dan sederhana ini saya persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih saya yang tak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Ayahanda dan Ibunda saya tercinta, Bapak Yulianto Dwi Laksono dan Ibu Maria Margaretha Siti Rachmiwani yang selalu memberikan yang terbaik untuk saya. Terimakasih untuk cinta dan kasih sayang, semangat dan pengorbanan serta doa yang tidak pernah berhenti untuk dipanjatkan untuk segala kebaikan saya.
2. Kepada seluruh sahabat saya yang sudah saya sayangi seperti keluarga. Sahabat seperjuangan saya Rully Anggi Akbar yang senantiasa mendorong saya agar bisa menyelesaikan Pendidikan ini dengan baik. Juga untuk Ferdi Sun dan seetal yang selalu mengingatkan saya untuk segera menyelesaikan skripsi ini. Semoga kalian selalu sehat dan Bahagia dimanapun kalian berada.
3. Kepada seluruh teman-teman kuliah seperjuangan Studi Lanjut STP AMPTA, terimakasih atas kehadiran dan kebersamaan kalian yang telah mengisi hari-hari kuliah dengan menyenangkan.

Ayu Laksmiasari

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “**Perbedaan Kualitas Macaron Berbahan Dasar Kacang MeTe dan Kacang Almond**”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pariwisata pada program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah membantu dan mendukung kelancaran kegiatan mulai dari pembuatan proposal, pengumpulan data-data hingga penyusunan laporan penelitian skripsi ini. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebnyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Hermawan Prasentyanto, S. ST, M.M selaku pembimbing I dan sekaligus selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang dengan sabar dan arif dalam memberikan bimbingan, pengarahan, pengetahuan dan motivasi pada penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. Selaku pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan pengetahuan tentang sistematika penulisan, petunjuk dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Santoso, M.M Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu pengetahuan di program studi Pengelolaan Perhotelan kepada penulis.
4. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu serta pelajaran hidup kepada penulis, semoga bapak dan ibu dosen selalu diberikan Kesehatan dan kebahagiaan dunia dan akhirat, aamiin.

5. Bapak Ari Wibowo selaku *Executive Chef* dan Bapak Yusuf selaku *Sous Chef* di Fieris Hotel Rawamangun, serta Mr. Cedric Moris selaku *Chef* dan *Owner* dari Toko Kue Cinema Bakery Yogyakarta yang telah memberikan izin, membimbing dan memotivasi kepada penulis untuk melakukan penelitian ini.
6. Semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini baik dalam bentuk bantuan materi , dukungan doa dan mental sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis sangat berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Penulis menyadari bahwa di dalam skripsi ini terdapat kekurangan, untuk itu penulis mohon maaf apabila terjadi kesalahan dalam kata dan kalimat yang kurang berkenan. Penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna sebagai bahan cerminan diri dan penyempurnaan untuk karya skripsi selanjutnya.

ABSTRAK

Perbedaan Kualitas Macaron Berbahan Dasar Kacang Mede dan Kacang Almond Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kacang mede dan kacang almond sebagai bahan dasar pembuatan kudapan macaron ditinjau dari kualitasnya yaitu dari indikator Rasa dan Tekstur. Sampel dari penelitian ini adalah karyawan FIERIS Hotel Rawamangun Jakarta Timur Departemen F&B Produk dan F&B Service serta beberapa expert sejumlah 31 partisipan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistic deskriptif . Variabel yang diukur adalah Rasa dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen hasil wawancara terhadap expert. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa dan tekstur merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen. Hasil eksperimen mengenai penggunaan tepung kacang almond dan tepung kacang mede yang peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas kedua kacang tersebut dalam pembuatan macaron, terbukti bahwa faktor rasa dan tekstur mendapatkan respon “positif”, respon positif, yang mana tidak terlalu ada perbedaan yang signifikan bila menggunakan tepung kacang mede ataupun tepung kacang almond

Kata kunci : eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	3
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Kacang Mede.....	6
2. Kacang Almond.....	9
3. Macaron.....	11
B. Definisi Kualitas Makanan.....	28

C. Dimensi Kualitas Makanan.....	29
D. Respon Konsumen.....	31
E. Peneliti Terdahulu.....	34
F. Kerangka Pemikiran.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	37
A. Metode Penelitian dan Desain Experimen.....	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
C. Populasi dan Sample.....	39
D. Jenis dan Sumber Data.....	40
E. Metode Pengumpulan Data.....	41
F. Uji Keabsahan Data.....	44
G. Metode Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	46
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	47
2. Tahap Pembuatan Macaron.....	49
3. Eksperimen Macaron.....	51
B. Langkah-Langkah Persiapan Pembuatan Macaron.....	59
C. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
A. Kesimpulan.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	8
Tabel 2.2	10
Tabel 2.3	12
Tabel 2.4	21
Tabel 2.5	25
Tabel 3.1	43
Tabel 3.2	44
Tabel 3.3	45
Tabel 4.1	47
Tabel 4.2	56
Tabel 4.3	58
Tabel 4.4	64
Tabel 4.5	67
Tabel 4.6	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.....	6
Gambar 2.2.....	9
Gambar 2.3.....	13
Gambar 2.4.....	13
Gambar 4.1.....	56
Gambar 4.2.....	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dunia kuliner terdiri dari berbagai jenis, mulai dari camilan, hidangan utama, roti hingga hidangan penutup. Kuliner seperti kue dan roti sering disebut sebagai Pastry. Di Negara asalnya yaitu Prancis, pastry dikenal sebagai camilan yang bisa disantap sebagai teman minum, atau kopi. Pastry telah berkembang begitu pesat di masyarakat Indonesia. Berbagai macam jenis olahan pastry bagian barat sudah banyak menjadi makanan favorit masyarakat nusantara. Salah satu yang cukup populer dikalangan masyarakat Indonesia adalah Macaron.

Macaron sendiri dibuat dengan bahan dasar kacang almond yang dihaluskan. Rasanya yang cenderung manis, sangat cocok untuk pendamping acara minum kopi atau teh. Selain bentuknya yang unik dan penuh warna, macaron dibuat dengan ukuran sekali lahap (*one bite*) untuk memudahkan dalam penyantapannya.

Sekarang ini banyak inovasi yang dilakukan setiap negara dalam menciptakan variasi macaron. Resep yang dikembangkan sesuai dengan cita rasa dan bahan yang tersedia di setiap negara tersebut. Setiap bahan juga memiliki karakteristik fisik dan citarasa yang berbeda, demikian juga perubahan sifat-sifat tersebut akibat pengolahannya yang berbeda. Hal ini perlu diketahui untuk bisa memilih bahan secara ekonomis dan mengendalikan mutu sesuai yang diinginkan.

Almond merupakan salah satu jenis biji-bijian yang lumayan populer dikalangan masyarakat karena kandungannya yang rendah lemak. Tetapi di

Indonesia kacang almond cenderung lebih susah didapatkan, terutama di kepulauan jawa. Selain itu harga pasaran kacang almond yang cenderung mahal di jawa membuat orang berpikir dua kali untuk membeli dan menggunakan kacang almond sebagai bahan dasar makanan. Selain kacang almond, kacang mete juga merupakan jenis biji-bijian yang tidak kalah populer. Kacang mete juga merupakan salah satu biji-bijian yang kandungan lemaknya lebih rendah. Kacang mete memiliki tekstur yang sama tetapi rasa dan aromanya berbeda dengan kacang almond yang sering digunakan untuk berbagai macam olahan pastry. Sudah banyak olahan roti dan kue yang menggunakan kacang mete sebagai bahan pengganti kacang almond. Selain mempengaruhi dalam hal aroma dan rasa, kacang mete dijadikan alternatif sebagai bahan dasar dalam olahan makanan dikarenakan harganya yang lebih murah dibandingkan dengan kacang almond.

Berdasarkan observasi yang dilakukan, penulis ingin mengetahui apakah menggunakan kacang mete sebagai pengganti kacang almond dapat membuat macaron lebih menarik dalam aroma dan rasa. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian **“Perbedaan Kualitas Macaron Berbahan Dasar Kacang Mete dan Kacang Almond”**

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah ada perbedaan rasa dan tekstur antara produk macaron berbahan dasar kacang mete dan berbahan dasar kacang almond ?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas macaron dengan bahan kacang mete sebagai pengganti kacang almond dengan indikator rasa dan tekstur ?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi Batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas kacang mete sebagai pengganti kacang almond dalam pembuatan olahan macaron ditinjau dari aspek kriteria makanan berdasarkan rasa dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Bedasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan rasa dan tekstur pada macaron dengan bahan dasar kacang mete.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas macaron dengan bahan dasar kacang mete sebagai pengganti kacang almond dengan indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan bermanfaat dan menambah wawasan serta referensi mengenai cara pembuatan produk macaron baik peneliti, dosen, ataupun pengambil kebijakan serta semua pihak yang memiliki ketertarikan dibidang yang sama.
- b. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dan informasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan secara teoritis di bidang perhotelan dan *food and baverage*.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan bisa memberikan implikasi praktis, bahan kajian, pertimbangan mengenai praktik Food and Baverage khususnya bagian produk pastry.
- b. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi dasar pengambilan kebijakan, pengelolaan, optimalisasi sehingga dapat menentukan keputusan yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk macaron
- c. Bagi akademisi diharapkan penelitian ini bisa dijadikan sebagai bahan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya yang terkait dengan topik penelitian yang telah dilakukan.

- d. Bagi masyarakat, diharapkan masyarakat bisa mendapatkan wawasan tambahan untuk membuat hidangan manis gaya barat.